

2170

NOVY®

v 1.0

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **NOVY**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via **www.novy.be**

Inhoud

Veiligheidsinformatie

 Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit..

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **Waarschuwing:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
  Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  – personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
  – boerderijen,
  – door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
  – bed-and-breakfast accomodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen..
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.

Veiligheidsinformatie

- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
  - De deur niet goed sluit;
  - De deurscharnieren beschadigd zijn;
  - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
  - Het deurglas beschadigd is;
  - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.

De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.

INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.".

REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen
- aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie"
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Veiligheidsinformatie

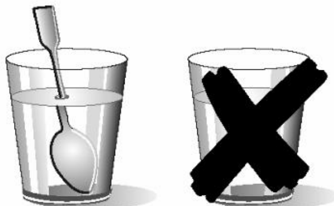
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nehmen.

REPARATIE

- **Waarschuwing:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften

- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- **Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!**
- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**



- **Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!**
- **Wanneer** vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**
- **Om dit soort** toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

- **Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:**
- Zet de oven niet in werking zonder het verbindingsstuk, de ring en het draaiplateau.
- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen ¾ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

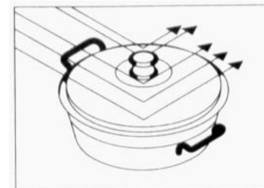
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

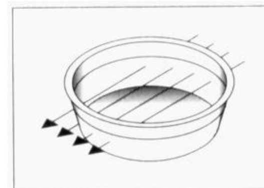
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

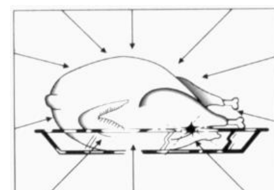
Microgolven worden door metaal werkaatst...



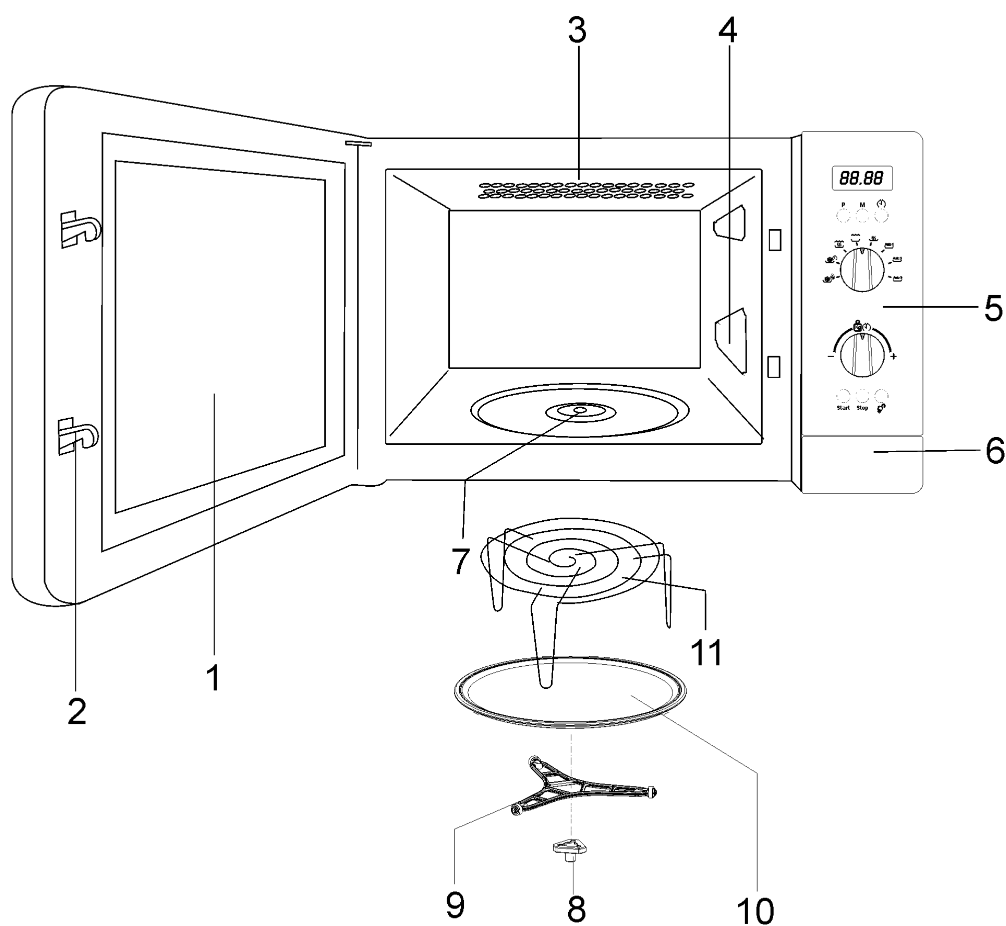
... dringen door glas en porselein...



...en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van het apparaat



1. Deur glas

2. Deurhaken

3. Quartz Grill

4. Mica covers

5. Bedieningspaneel

6. Drukknop voor het openen van de deur

7. Slot voor draaivoet

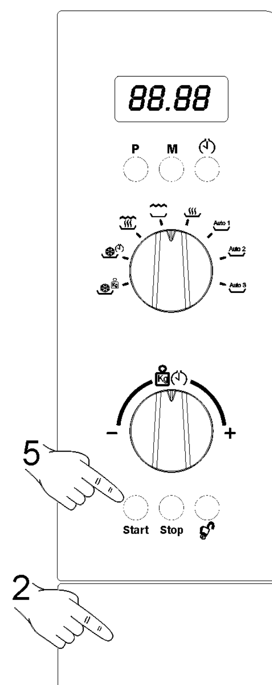
8. Verbindingsstuk van de motor

9. Draairing

10. Draaiplateau

11. Grillrooster

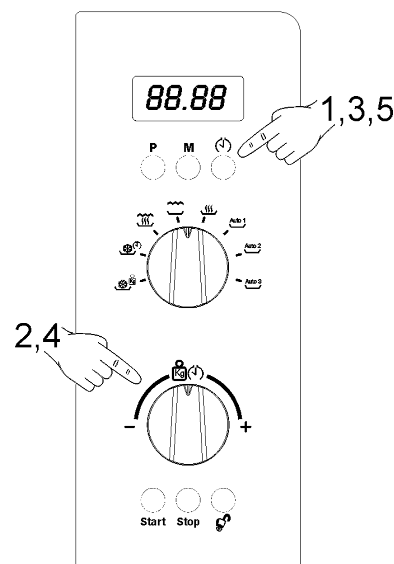
Gebruiksaanwijzing



Zie de tekening en ga als volgt te werk:

1. Doe de stekker van de oven in het stopcontact met de juiste spanning (zie installatie).
2. Open de deur door op de drukknop voor het openen van de deur te drukken. De lamp van de oven moet nu oplichten.
3. Plaats de schaal met het voedsel op het plateau.
4. Stel de functie en de gewenste kooktijd in volgens de aanwijzingen uit de volgende hoofdstukken.
5. Sluit de deur en druk op de **START**-toets**.**
6. De oven begint te werken, op het scherm is de resterende tijd van de kookfunctie af te lezen.

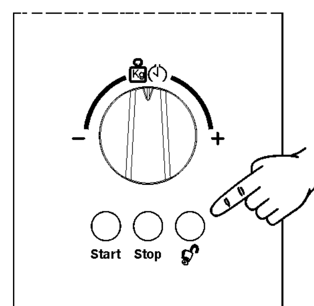
De klok instellen



1. Druk op **KLOK**-toets totdat de nummers beginnen te knipperen.
2. Voer de uren in door de **DRAAIKNOP** in beide richtingen te draaien.
3. Druk weer op **KLOK**-toets om de minuten in te stellen
4. Voer de minuten door de **DRAAIKNOP** in beide richtingen te draaien.
5. Druk op **KLOK**-toets om het proces te beëindigen.

BELANGRIJK: Om de klok te verbergen, drukt u kort op de toets KLOK-toets**. Om de klok weer te geven, herhaalt u deze procedure.**

Veiligheidsslot



De werking van de oven kan geblokkeerd worden(bijv. om gebruik door kinderen tegen te gaan) door de **VEILIGHEIDSSLOT**-toets drie seconden ingedrukt te houden.

Op het Scherm zijn nu vier streepjes te zien, en de oven is geblokkeerd.

Gebruiksaanwijzing

Magnetron

1. Draai de functieknop tot ≀≀≀ stand.

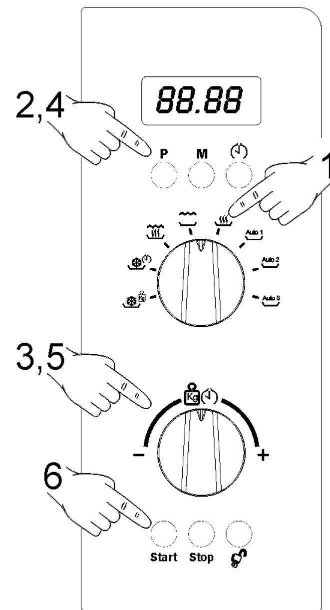
2. Druk op de **P**-toets (Als u niet deze toets ingedrukt werkt het apparaat op het standaardvermogen).

3. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om het vermogen in te stellen.

4. Druk op de **P**-toets.

5. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om een tijd in te stellen.

6. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.



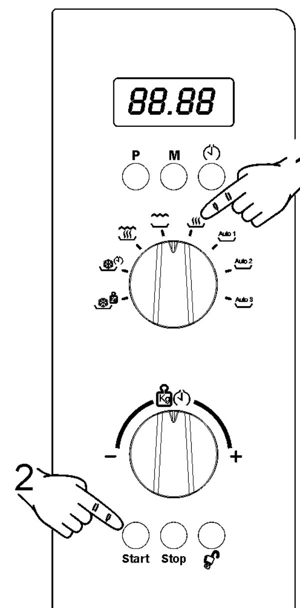
Snelstart

Gebruik deze functie om snel opwarmen hoog watergehalte voedingsmiddelen, zoals water, koffie, thee of waterige soep.

1. Draai de functieknop tot ≀≀≀ stand.

2. Druk op de **starttoets**. De oven begint te werken op de magnetron-functie op volle kracht gedurende 30 seconden.

3. Druk nogmaals op de **starttoets** als u de bedrijfstijd te verhogen. De gebruikstijd wordt verhoogd met 30 seconden elke keer dat deze knop wordt ingedrukt



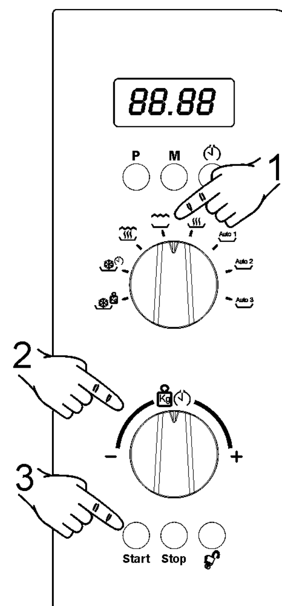
Gebruiksaanwijzing

Grill

1. Draai de functieknop tot “ .” stand.

2. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om een tijd in te stellen.

3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.



Magnetron + Grill

1. Draai de functieknop tot stand.

2. Druk op de **P**-toets (Als u niet deze toets ingedrukt werkt het apparaat op het standaardvermogen).

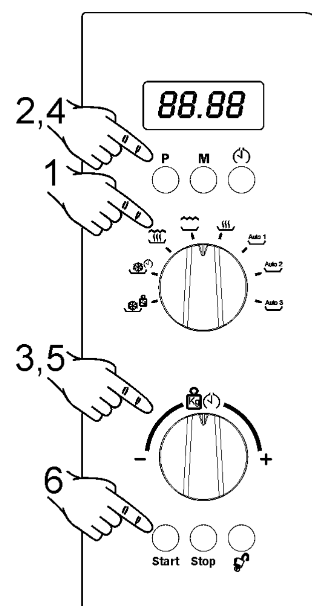
3. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om het vermogen in te stellen.

4. Druk op de **P**-toets.

5. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om een tijd in te stellen.

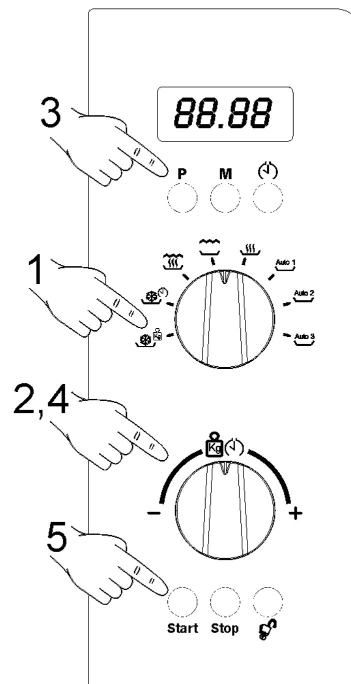
6. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.

.



Gebruiksaanwijzing

Ontdooien op basis van gewicht (automatisch)



1. Draai de functieknop tot ❄kg.stand.

2. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om het programma in te stellen.

Programma	Voedsel	Gewichtt (kg)	Tijd (min)	WachttijdStanding Time (min)
Pr 01	Vlees	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 02	Gevogelte	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 03	Vis	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
Pr 04	Fruit	0,2 – 0,5	2 – 13	5 – 10
Pr 05	Brood	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

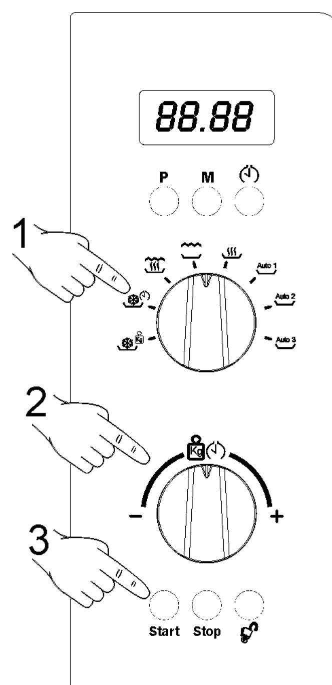
3. Druk op de **P**-toets.

4. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om het gewicht in te stellen

5. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.

6. Draai het voedsel rond op het moment de magnetron piept en begint te knipperen op het scherm: turn. Sluit de deur weer en druk op de **starttoets**.

Ontdooiing op basis van tijd (handmatig)



1. Draai de functieknop tot ❄ stand.

2. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om een ontdooing tijd in te stellen.

3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.

4. Draai het voedsel rond op het moment de magnetron piept en begint te knipperen op het scherm: turn. Sluit de deur weer en druk op de **START**-toets.

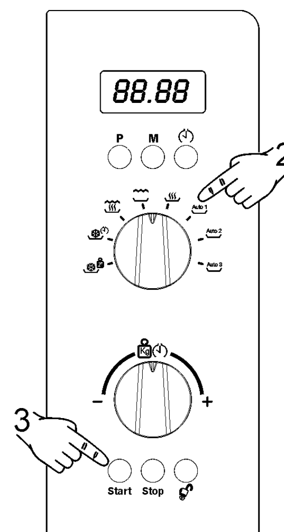
Speciale functies

Speciale functies: *F1* (500g aardappelen koken)

1. Doe de aardappelen (ca. 500 g) met wat water in een hittebestendige container en plaats deze op de roterende plaat in de magnetron.

2. Zet de functie schakelaar op de juiste stand ***F1***.

3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken (10min.).



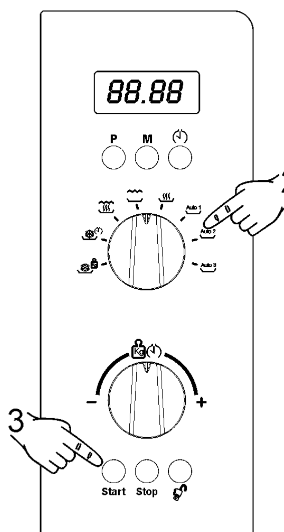
Speciale functies: *F2* (langzaam gekookte / gestoofde gerechten)

1. Leg de ingrediënten langzaam worden gekookt / gestoofd (bijv. kool, kip stoofpot) in een kom, dek de kom en leg ze op de lade van de oven..

2. Zet de functie schakelaar op de juiste stand ***F2***.

3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken (19 min.).

4. Draai het voedsel rond op het moment de magnetron piept en begint te knipperen op het scherm: turn. Sluit de deur weer en druk op de **starttoets**.

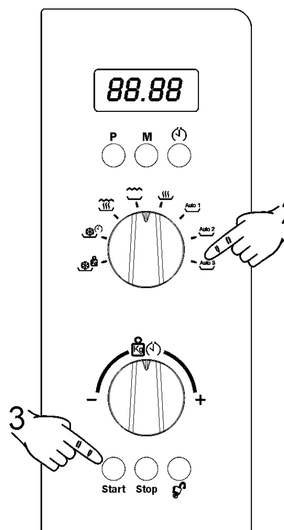


Speciale functies: *F3* (aardappelpuree)

1. Bereid de aardappelpuree met behulp van 1 kg rauwe aardappelen. Leg de aardappelpuree in een geschikte container (25-26 cm in diameter) en zet dan op de micro-oven lade.

2. Zet de functie schakelaar op de juiste stand ***F3***.

3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken (10 min.).



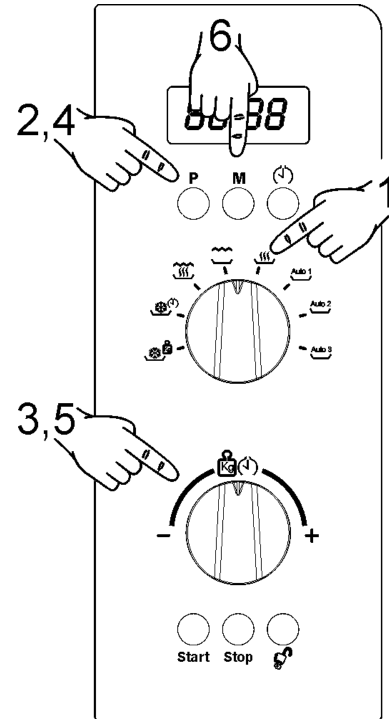
Gebruiksaanwijzing

Geheugenfunctie

De "M"-functie kan een reeks van vaak gebruikte parameters (tijd en voeding) opgeslagen in het geheugen. Er zijn 3 onafhankelijke geheugens, een voor elk van de hoofdfuncties:
Magnetron "≀≀≀", Grill "﹏" en Magnetron + Grill "≀≀≀".

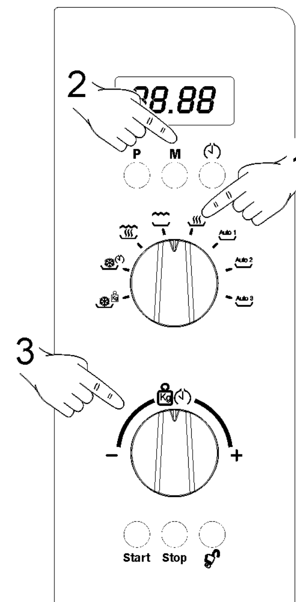
Geheugen opslag procedure:

1. Draai de keuzeknop op een van de volgende posities: "≀≀≀", "﹏" of "≀≀≀".
2. Druk op de **P**-toets.
3. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om het vermogen in te stellen (alleen toegestaan in magnetron "≀≀≀" of magnetron + grill "≀≀≀" functie).
4. Druk op de **P**-toets.
5. Draai de **draaiknop** naar links of rechts om een tijd in te stellen.
6. Houd de **M** toets gedurende 3 seconden ingedrukt om de gedefinieerde parameters in het geheugen op te slaan. Wanneer de parameters worden opgeslagen in het geheugen van een akoestisch signaal klinkt en "MEM" verschijnt op het display gedurende 3 seconden.
7. Als u van plan om de oven onmiddellijk daarna bedienen met de parameters die zijn opgeslagen in het geheugen, drukt u gewoon op de **START-** toets en de oven begint te werken.



Geheugengebruik procedure:

1. Draai de keuzeknop op een van de volgende posities:: "≀≀≀", "﹏" of "≀≀≀".
2. Druk op de "**M**" **-toets**. De parameters opgeslagen in het geheugen (stroom en duur) worden gebruikt.
3. Druk op de **START**-toets. Het apparaat begint te werken.



Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken...

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Stop-toets** te drukken of door de deur van de oven te openen. In alle gevallen:

- Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.
- • Wordt de grill stopgezet maar behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!
- • De tijdschakelaar stopt en het display duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.

2. De instellingen wijzigen.

3. Het proces stopzetten door op de Start/Stop-toets te drukken.

4. Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **START**-toets.

Een bereiding stopzetten

Als het proces werd onderbroken en u het wil stopzetten, houd dan de **Stop-toets** 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het display.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er “End” op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de **Stop-toets** wordt gedrukt.

Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ondooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewichtfunctie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op het display de volgende aanduiding begint te knipperen: turn.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn,** zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.
- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
   - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
   - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool Broccoli Champignons	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300 250	100 ml 25 ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika Prei	250 250	25 ml 50 ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem Sardine/poon	800 6-8 stuks	18-24 15-20	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grilleren worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grilleren toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grillfunctie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grillfunctie

Bij de grillfunctie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grillfunctie

Bij de magnetron + grillfunctie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Ingestelde functie / Serviesgoed	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1)				
Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk				
Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2)				
Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2)				
Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2)				
Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3)				
Plastic film voor voedingsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal				
Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (rooster)	nee	nee	ja	ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud van de oven

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd**, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**.

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.
Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.
Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers**.**

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik bij ovens met een aluminium voorkant een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap, en een theelepel om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Deur, deur-scharnieren en de voorkant van het apparaat:

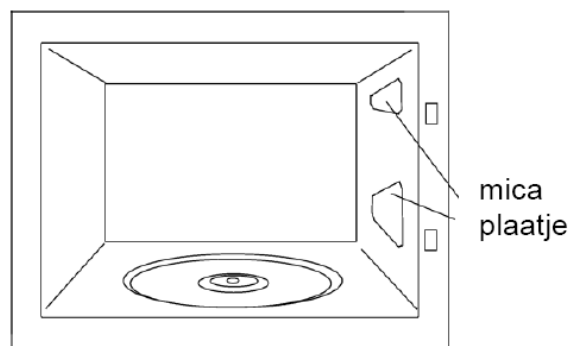
1. Deze delen moeten altijd schoon zijn, vooral de contactvlakken tussen de deur en de voorkant van het toestel, zodat er geen lekken.
2. Gebruik voor het reinigen een neutraal schoonmaakmiddel en lauw water. Droog met een zachte doek.

Mica plaatje:

Het mica plaatje dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.



Wat te doen bij storingen?

Het apparaat werkt niet! Controleer of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.

- Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.

Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.

- De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand:

Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen

Er zijn geluiden terwijl het apparaat in werking is:

- Is er een elektrische boog in de magnetron?
- Is de schaal in contact komt met de wanden van de holte?
- Zijn er losse spiesen of lepels in de magnetron?

De oven werkt maar het lampje binnenin niet:

- Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.
- De lamp mag alleen worden vervangen door de Technische ondersteuning.

Het netsnoer is beschadigd

- Het netsnoer moet worden vervangen door de fabrikant, de agenten of technici die gekwalificeerd zijn om deze taak uit te voeren, om gevaarlijke situaties te voorkomen en omdat speciaal gereedschap nodig.

Als een ander type storing wordt opgemerkt, contact opnemen met de klantenservice.

Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici.

Technische gegevens

Functiebeschrijving

Symbool	Functie	Vermogen	Voedsel
	Magnetron	P 01 ----------160 W	Langzaam ontdooien voor delicaat voedsel; warm houden
		P 02 ----------320 W	**Koken met weinig warmte; rijst koken** Snel ontdooien
		P 03 ----------480 W	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
		P 04 ----------640 W	Groente en voedsel koken Voorzichtig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
		P 05 ----------800 W	Vloeistoffen en vooraf klaargemaakt voedsel koken en snel opwarmen.
	Magnetron + Grill	P 01 ----------95 W	Gratineren
		P 02 ----------135 W	Gevogelte en vlees roosteren
		P 03 ----------170 W	Taarten bakken en gerechten met kaas bovenop bereiden
		P 04 ----------200 W	Vlees braden en laten sudderen
		P 05 ----------230 W	Andere snelle gebraden gerechten
	Grill	---	Voedsel braden

Specificatie

- Spanning AC.. (zie typeplaatje)
- Zekering.. 12 A / 250 V
- Vereist vermogen.. 1200 W
- Vermogen Grill... 1000 W
- Vermogen magnetron.. 800 W
- Microgolffrequentie ….. 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d).. 595 × 390 × 325 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d).. 305 × 210 × 280 mm
- Inhoud oven... 18 l
- Gewicht .... 18,6 kg

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.



Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Installatie-instructies

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet**! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio’s en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

In geval van permanente aansluiting dient de oven te worden geïnstalleerd door een vakman. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

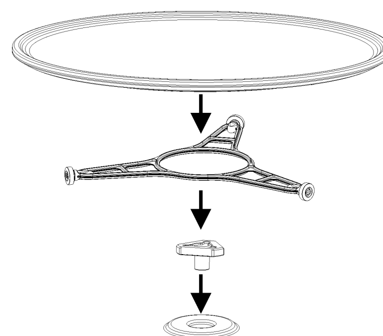
OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder “Reiniging en onderhoud van de oven”.

Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven met de ring en het draaiplateau erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Cher client,

Merci d’avoir choisi ce produit **NOVY**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d’obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d’utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu’un, n’oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d’utilisation sur **www.novy.be**

Sommaire

Consignes de sécurité

 Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement"

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES
Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que
- des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont
- réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à
- condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT**: Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
  – dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  – dans des bâtiments de ferme ;
  – par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
  – en chambre d'hôtes.".
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des recipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement;
  - Les gonds de la porte sont endommagés;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
  - La vitre de la porte est endommagée;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

  Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés,puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviterles brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.

NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

Consignes de sécurité

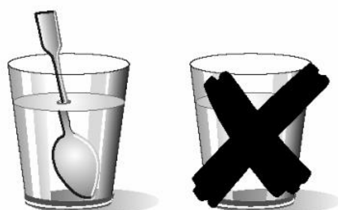
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

RÉPARATION

- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié."
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Instructions de Sécurité

- **Attention**! Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques.
  RISQUE DE FEU !
- **Attention!**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**
- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!**
- Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le manchon, le support du plateau et le plateau rotatif.
- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- "N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

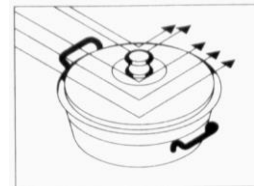
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

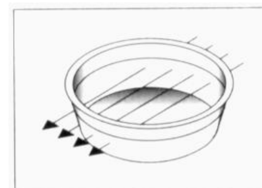
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

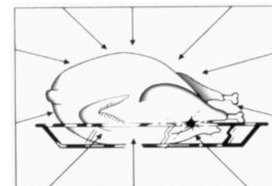
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



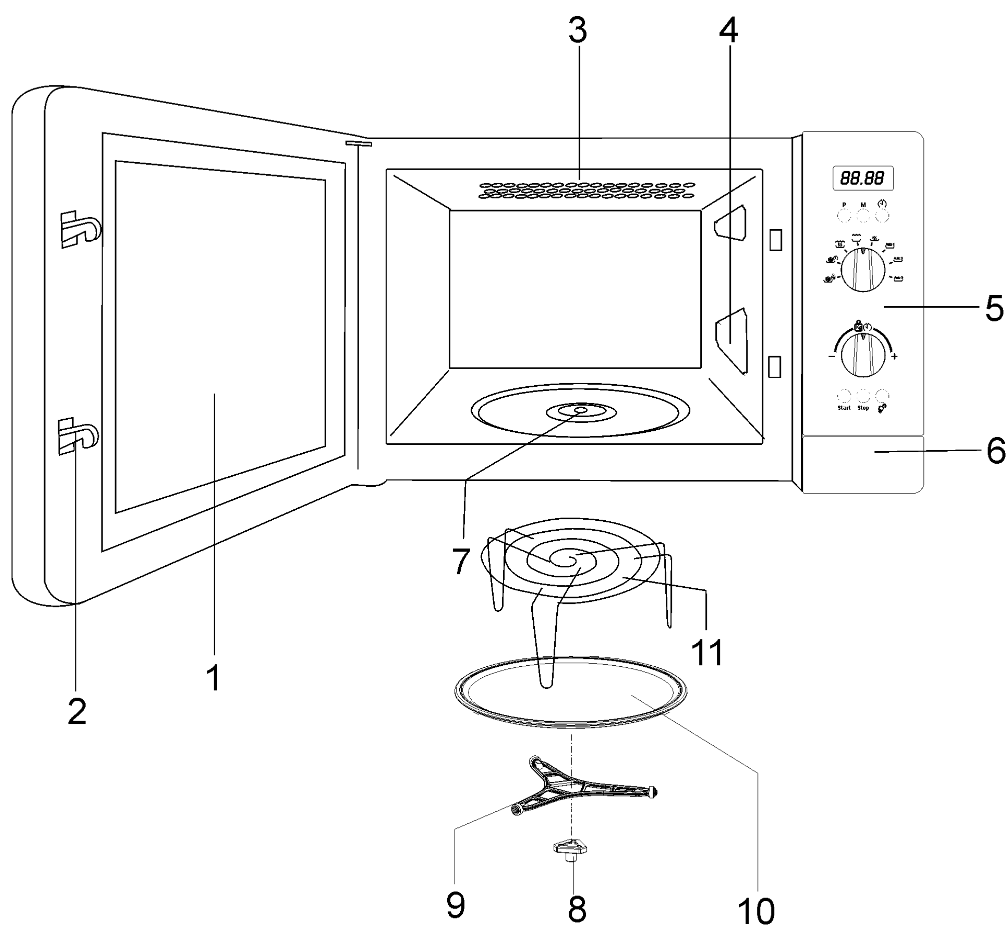
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description de l'appareil



1. Vitre de la porte

2. Languette

3. Grill en quartz

4. Cache en mica

5. Panneau de commandes

6. Bouton d’ouverture

7. Orifice pour le support du plateau tournant

8. Accouplement de moteur

9. Support du plateau tournant

10. Plateau tournant

11. Grille

Instructions d'utilisation

Attention: N'utilisez jamais le four micro-ondes en vide, sans aliments.

Observez la figure en annexe et procédez de la façon suivante:

1. Branchez le four micro-ondes a une prise de courant appropriée (voir: Spécifications).

2. Pour ouvrir la porte, appuyer sur la **TOUCHE D'OUVERTURE.**

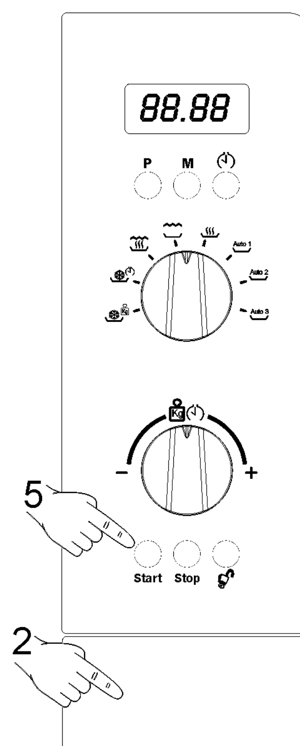
L'illumination intérieure du four micro-ondes s'allume.

3. Mettez le récipient avec les aliments sur le plateau.

4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson prétendu, en accord avec la description des points suivants.

5. Fermez la porte et préssionez la touche **START**.

6. Le four commence a fonctionner. Le viseur présente le temps de fonctionnement en décomptage.



Mise a l'heure de l'horloge

1. Sans que le four soit en fonctionnement, pressez la touche **de l'HORLOGE** jusqu'à ce que les numéros de la montre commencent a clignoter.

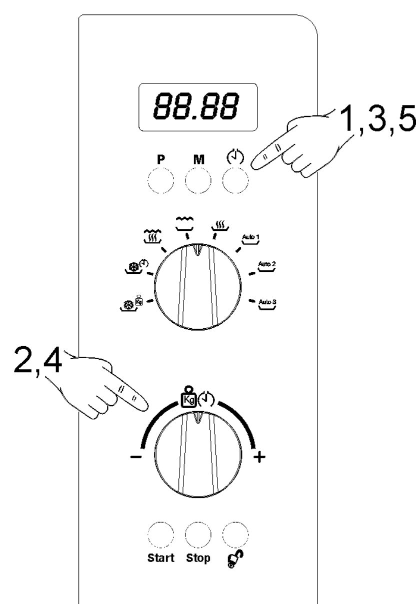
2. Introduisez l'heure, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens

3. Pressez la touche **de l'HORLOGE** a nouveau pour changer les minutes.

4. Introduisez les minutes, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens

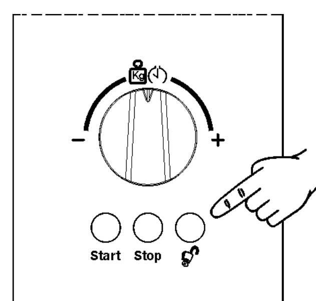
5. Pressez la touche **de l'HORLOGE** pour terminer.

NOTE IMPORTANTE: Pour occulter l'heure, pressez brièvement la touche de l'horloge.



Blocage de sécurité

Le blocage de sécurité est activé et désactivé en pressant la touche de blocage pendant 3 secondes quand le four micro-ondes est en repos. Dans ce cas, toutes les fonctions seront désactivées. Alors, le display présente 4 traits horizontaux pour chaque numéro et les points se maintiennent en position de clignotement.



Instructions d'utilisation

Fonction: Micro-ondes

1. Tournez le bouton de commande sur le symbole .

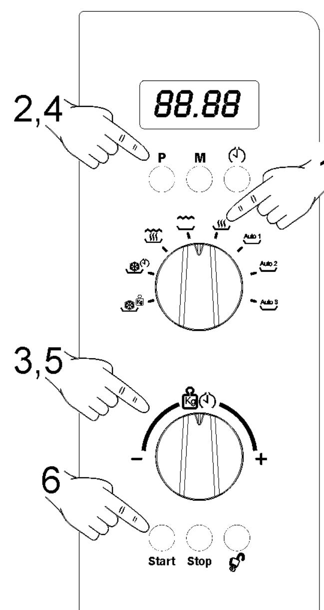
2. Appuyez sur la touche **P** (si vous ne le faites pas, le four fonctionnera à la puissance P04).

3. Sélectionnez la puissance en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

4. Appuyez sur la touche **P**.

5. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

6. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement qu'il reste en décomptage.



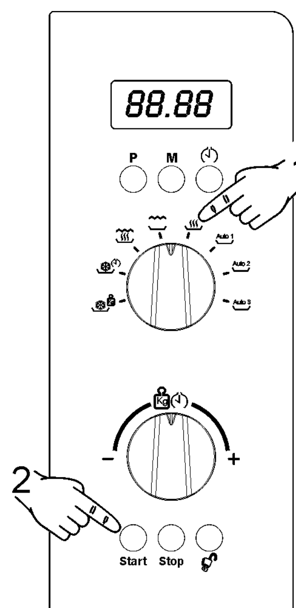
Démarrage rapide

Utiliser cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau (eau, café, thé ou soupes liquides).

1. Tournez le bouton de commande sur le symbole .

2. Appuyez sur la touche **START**. Le four fonctionne comme micro-ondes à puissance maximum pendant 30 secondes.

3. Si vous souhaitez augmenter la durée, appuyez une nouvelle fois sur **START**. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



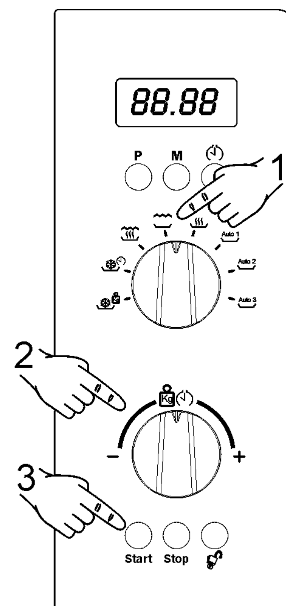
Instructions d'utilisation

Fonction: Grill

1. Mettez le Sélecteur de fonctions sur la position correspondante « ”.

2. Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple, 10 minutes) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.

3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



Fonction: Micro-ondes + Grill

1. Tournez le bouton de commande sur le symbole .

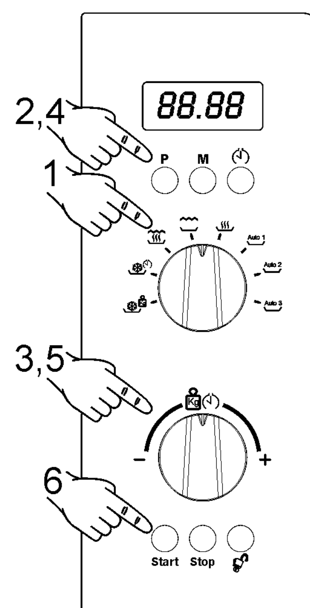
2. Appuyez sur la touche **P** (si vous ne le faites pas, le four fonctionnera à la puissance P04).

3. Sélectionnez la puissance en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

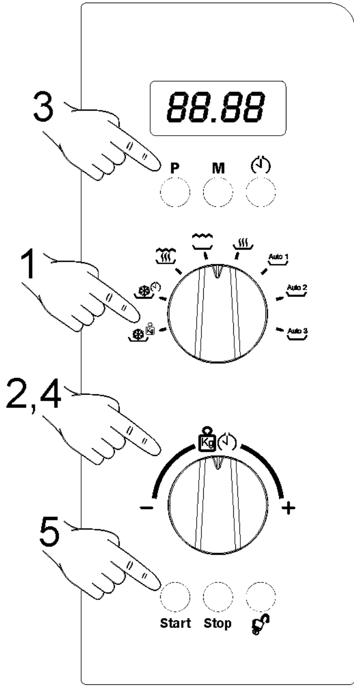
4. Appuyez sur la touche **P**.

5. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

6. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement qu'il reste en décomptage.



Décongélation par poids (Automatique)



1. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position indiquée ❄kg.

2. Introduisez le programme, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Temps d’attente (min)
Pr 01	Viande	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 02	Poisson	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 03	Volaille	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
Pr 04	Fruits	0,2 – 0,5	2 – 13	5 – 10
Pr 05	Pain	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

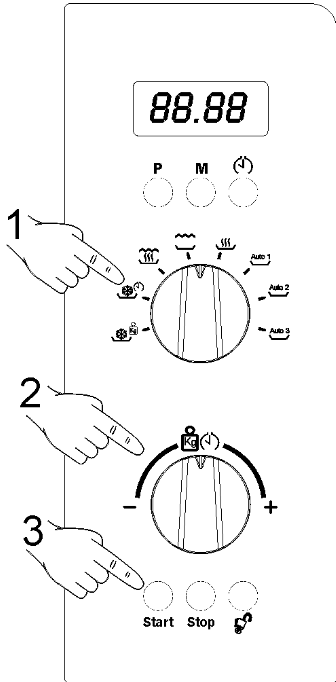
3. Appuyez sur la touche **P**.

4. Introduisez le poids, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

5. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement qu’il reste en décomptage.

6. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l’affichage de la suivante indication, sur le viseur: turn. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et pressez la touche **START**

Décongélation para temps (Manuel)



1. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position indiquée ❄.

2. Introduise le temps de fonctionnement, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.

3. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement qu’il reste en décomptage

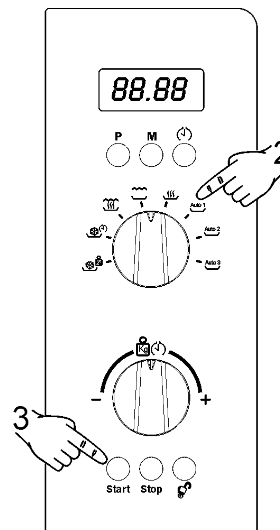
4 Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l’affichage de la suivante indication, sur le viseur: turn. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et pressez la touche **START**.

Instructions d'utilisation

Fonctions spéciales

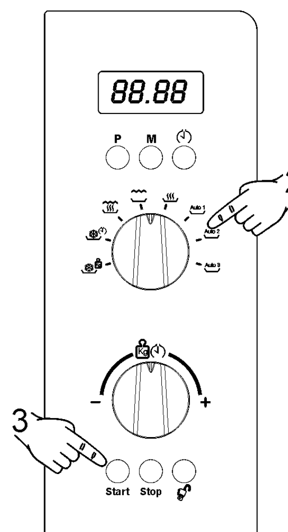
Fonction spéciale: *F1* (cuisson 500g pommes de terre)

1. Mettez les pommes de terre (aprox. 500g) et un peu d'eau dans un récipient résistent a la chaleur sur le plateau rotatif.
2. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position indiquée **AUTO 1**.
3. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement (10 min.) qu'il reste en décomptage.



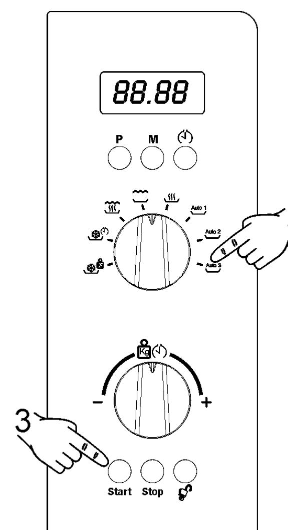
Fonction spéciale: *F2* (ragoûts / cuisson à l'étouffée)

1. Mettez le ragoût / les aliments à l'étouffée (par exemple : chou, poulet à l'étouffée) dans un plat, couvrez et placez sur le plateau du four.
2. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position indiquée **AUTO 2**.
3. Pressez la touche **START**. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement (19 min.) qu'il reste en décomptage.
4. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l'affichage de la suivante indication, sur le viseur: turn. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et pressez la touche **START**.



Fonction spéciale: *F3* (purée)

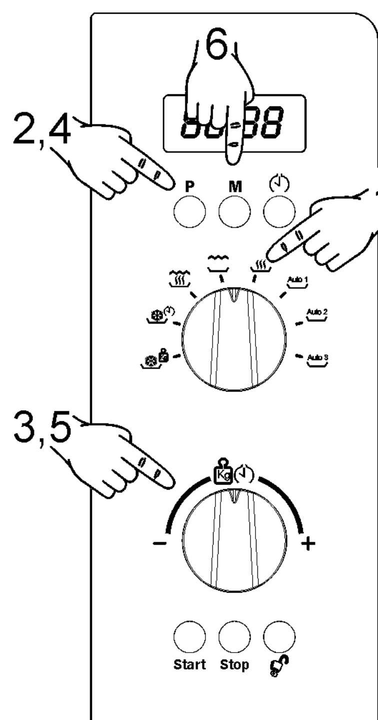
1. Préparer une purée à partir de 1 000 g de pommes de terre crues.Mettre la purée dans un récipient (d'environ 25-26 cm de diamètre), puis placer le récipient sur le plateau du micro-ondes.
2. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position indiquée AUTO 3.
3. Pressez la touche START. Le four commence a fonctionner, le viseur présente le temps de fonctionnement (10 min.) qu'il reste en décomptage.



Instructions d'utilisation

Fonction mémoire

Cette fonction **M** permet de mémoriser une combinaison de paramètres (temps de cuisson et puissance) fréquemment utilisés. Il y a 3 mémoires indépendantes pour les fonctions principales Micro-ondes « », Grill « » et Micro-ondes + grill « ».

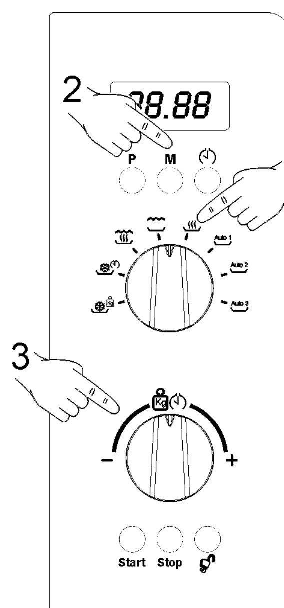


Procédure de mémorisation :

1. Tournez le bouton de commande sur le symbole « », « » ou « ».
2. Appuyez sur la touche **P**.
3. Sélectionnez la puissance en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens (uniquement dans le cas des fonctions micro-ondes « » ou micro-ondes + grill « »).
4. Appuyez sur la touche **P**.
5. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans n'importe lequel des deux sens.
6. Appuyez sur la touche **M** pendant 3 secondes pour mémoriser les paramètres définis. Lorsque les paramètres sont mémorisés, un signal sonore est émis et l'indication MEM s'affiche pendant 3 secondes.
7. Si vous souhaitez faire cuire immédiatement un plat avec les paramètres mémorisés, il vous suffit d'appuyer sur la touche **START** et le four démarre.

Procédure d'utilisation de la mémoire :

1. Tournez le bouton de commande sur le symbole « », « » ou « ».
2. Appuyez sur la touche **M**. Les paramètres mémorisés (puissance et temps de cuisson) sont utilisés.
3. Appuyez sur la touche **START** pour faire démarrer le four.



Instructions d'utilisation

Pendant le fonctionnement...

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte a n'importe quel moment, et ainsi:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTÉRROMPUE.
- Le temporisateur s'arrête et le viseur indique, alors, le temps de fonctionnement qu'il reste.

Si Vous le désirer, vous pouvez:

1. Retourner ou mélanger les aliments, pour obtenir une cuisson plus uniforme.
2. Sélectionner une autre fonction, en mettant le sélecteur de fonctions dans une autre position.
3. Changer le temps de fonctionnement qu'il reste, en torunant le bouton rotatif.

Fermez à nouveau la porte et pressez la touche **START**. De cette façon, l'appareil se met a nouveau à fonctionner.

Interruption de fonction

Pour interrompre le processus d'un programme, pressez la touche **STOP** ou ouvrez la porte de l'appareil

Si Vous voulez cesser le processus d'une cuisson, fermez a nouveau la porte et pressez la touche **STOP**. Ensuite, vous entendrez un signal sonore et sur le **viseur** l'heure est indiquée.

Fin de programme

Après avoir terminer le programme, vous entendrez 3 fois un signal sonore et sur le viseur apparaît l'indication **"End"**. Les signaux sonores sont répétés a chaque 30 secondes, jusqu' à ce que la porte soit ouverte ou que la touche **"STOP"** soit pressée. Le ventilateur peut fonctionner pendant quelques instants a la fin du programme pour réfrigérer l' intérieur du four micro-ondes. Le ventilateur se débranchera automatiquement quelques instants après. Pendant que le ventilateur est en fonctionnement, la lampe sera allumée."

Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retournez 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retournez 3 x
Viande en sauce	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retournez 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Fruits	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retournez 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. Les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures afin d'éviter la formation d'étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
10. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
11. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Notez qu'avec la fonction de décongélation, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner avec micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir Quel type de vaisselle peut être utilisé?).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner avec un micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes:
   - double de la quantité – double du temps
   - moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau tournant favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Cuisiner avec micro-ondes

Indications importantes

- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **piquez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion.**
- **Les boissons alcoolisées** ne doivent pas être chauffées à haute température. Réglez juste le temps nécessaire et surveillez la cuisson.
- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accentuer si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Cuisiner avec micro-ondes

Tableaux et suggestions

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs Brocolis Champignons	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	9 - 11 6 - 8 6 - 8	2 - 3 2 - 3 2 - 3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Petits pois et carottes Carottes surgelées	300 250	½ tasse 2-3 cuillères à soupe	800 800	7 - 9 8 - 10	2 - 3 2 - 3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	5 - 7	2 - 3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons Poireaux	250 250	- ½ tasse	800 800	5 - 7 5 - 7	2 - 3 2 - 3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	6 - 8	2 - 3	
Choux	250	½ tasse	800	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640	10 - 12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800 320	3 – 5 10 - 12	2 - 3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.

Cuisiner avec Grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec l'appareil.

Placez la grille de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l'intérieur afin d'éviter tout risque d'étincelle, ce qui pourrait endommager l'appareil.

INDICATIONS IMPORTANTES:

1. Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l'utilisation d'huiles lors du processus de fabrication.
2. Après la première utilisation du grill, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du grill commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.
3. La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l'utilisation du grill. Pour que l'appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.
4. Lors du fonctionnement du grill, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L'utilisation de gants de cuisine est conseillée.
5. Pendant une utilisation prolongée du grill, il est normal que les résistances se déconnectent temporairement sous l'action du thermostat de sécurité.
6. Important: lorsque les aliments sont cuits au grill dans des récipients, il faut vérifier si le récipient est approprié ou non. Voir le tableau sur la vaisselle.
7. Lorsque vous utilisez le grill, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent la résistance et brûlent. Il s'agit d'une situation normale qui ne représente aucun type de problème de fonctionnement.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires pour que la saleté ne s'incruste pas.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et suggestions – Grill sans Micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Indications
Poisson			
Dorade Sardine	800- 6 - 8 unités	18 - 24 15 - 20	Beurrez légèrement. Une fois la moitié du temps écoulée, retournez et assaisonnez.
Viande			
Saucisse	6 - 8 unités	22 - 26	Une fois la moitié du temps écoulée, piquez avec une fourchette et retournez.
Hamburger congelé	3 unités	18 - 20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25 - 30	Une fois la moitié du temps écoulée, beurrez et retournez.
Autres			
Toasts	4 unités	1½ - 3	Surveillez.
Gratiner un sandwich	2 unités	5 - 10	Surveillez.

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Les temps indiqués sont donnés à titre d'information et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité de l'aliment, ainsi que du degré de cuisson souhaité. Le poisson et la viande acquièrent une saveur optimale s'ils sont badigeonnés d'huile végétale, assaisonnés avec des épices et des herbes, et laissés à mariner pendant quelques heures avant de les cuire au grill. N'ajoutez le sel qu'après la cuisson au grill.

Les saucisses n'éclatent pas si elles sont piquées au préalable avec une fourchette.

Une fois la moitié du temps écoulée, surveillez la cuisson et, si nécessaire, retournez ou badigeonnez d'huile.

Le grill est particulièrement indiqué pour cuire de petits morceaux de viande et de poisson. Les petits morceaux de viande ne doivent être retournés qu'une seule fois, les plus grands plusieurs fois. Dans le cas du poisson, il est conseillé d'unir les deux extrémités de celui-ci, la tête avec la queue, et de le placer sur la grille.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et conseils – Micro-ondes et Grill

La fonction Micro-ondes + Grill est idéale pour cuire rapidement de la viande, tout en la dorant. Elle est également utile pour gratiner des aliments.

Les micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement. Les micro-ondes cuisent et le grill gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (min)
Pommes de terre gratinées	800 g	Forme basse	800	20 - 22
Lasagne	environ 800 g	Forme basse	800	15 - 20

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.

La vaisselle à utiliser avec la fonction Combinée doit être apte pour micro-ondes et pour grill. Voir le tableau sur la vaisselle.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment.

Si le temps s'est avéré insuffisant pour bien dorer l'aliment, mettez-le pendant 5 ou 10 min de plus sur la fonction Grill.

Les gratins et les volailles requièrent un temps de cuisson extra, de 3 à 5 min, pour que la température se distribue uniformément.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour cuire.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont indiquées pour un four froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisées dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant.**

Fonction Grill

Dans le cas de la fonction Grill, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C.
La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Combinée

Avec la fonction Combinée, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le grill.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Tableau – Vaisselle

Type de vaisselle \ Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Grill	Micro-ondes + Grill
	Décongeler / chauffer	Cuire		
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
vitrifiée	oui	oui	non	non
non vitrifiée	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
résistant à la chaleur jusqu'à 100°C	oui	non	non	non
résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui	oui	non	non
Films plastiques 3)				
Film pour la conservation des aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium 5)	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	oui

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.
4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure:

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur:

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un linge doux.

   Important: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.

   Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

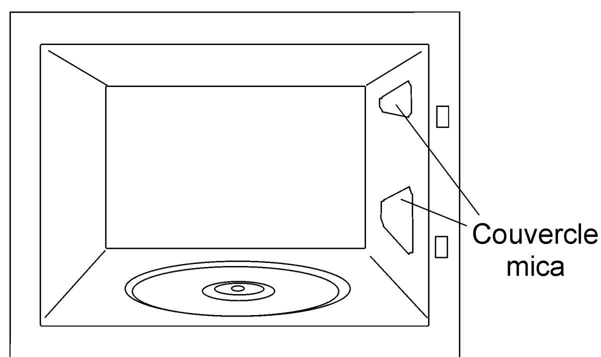
   Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil:

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un linge doux.

Cache en mica:

Maintenez le cache en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le cache peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le cache afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L’appareil ne fonctionne pas correctement:

- L’appareil est branché correctement dans la prise de courant?
- La porte est complètement fermée? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?
- Vous avez placé à l’intérieur du micro-ondes une quantité d’aliments plus importante ou plus froide que d’habitude?

L’aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?

Lors du fonctionnement de l’appareil, vous entendez des bruits:

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l’intérieur du micro-ondes?

La lampe intérieure ne s’allume pas:

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer d’utiliser l’appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d’assistance technique.

Le câble d’alimentation est endommagé

- Le câble d’alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d’assistance au client.
Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
≀≀≀	Micro-ondes	P 01 ---------- 160 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
		P 02 ---------- 320 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
		P 03 ---------- 480 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
		P 04 ---------- 640 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
		P 05 ---------- 800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Grill	P 01 ---------- 95 W	Gratiner des toasts.
		P 02 ---------- 135 W	Cuire au grill de la volaille et de la viande.
		P 03 ---------- 170 W	Cuire des tourtes et des gratins.
		P 04 ---------- 200 W	Préparer des rôtis.
		P 05 ---------- 230 W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Grill	---	Griller.

Spécifications

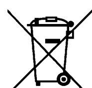
- Tension AC.. Voir plaque de caractéristiques
- Fusible. .... 12 A / 250 V
- Puissance requise.. 1200 W
- Puissance du grill. .... 1000 W
- Puissance de sortie micro-ondes. .... 800 W
- Fréquence de micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P). .... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P). .... 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four... 18 l
- Poids.. 18,6 kg

La protection de l’environnement

Élimination de l’emballage 

L’emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d’emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d’emballage.

Enlèvement des appareils ménagers usagés



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d’optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l’impact sur la santé humaine et l’environnement.

Le symbole de la ‘‘poubelle barrée’’ est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l’enlèvement de leur vieil appareil.

Avant d’éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d’alimentation, coupez-le et jetez-le.

Instructions d’installation

À l’aide du bouton d’ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l’intérieur du four et les accessoires à l’aide d’un linge humide, puis séchez-les. N’utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

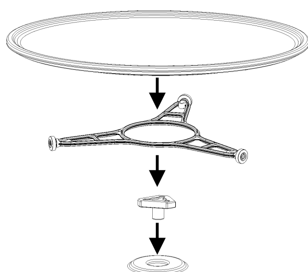
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l’appareil.

N’UTILISEZ PAS L’APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d’assistance technique.

Placez l’appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l’intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d’une montre que dans le sens contraire.



Attention: l’extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d’un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l’appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention: l’emplacement du micro-ondes doit permettre l’accès à la prise de courant.

Lors de l’installation, assurez-vous que le câble d’alimentation n’entre pas en contact avec la partie arrière de l’appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l’un au-dessus de l’autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

L’appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L’appareil est équipé d’un câble et d’une prise d’alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION: LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s’il s’avère que les instructions d’installation n’ont pas été observées.

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **NOVY** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch zu lesen, dass Ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle nach Fragen auf.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät immer mit der Gebrauchsanweisung aus.

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage Verfügbar **www.novy.be**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN
WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:
  – Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  – Bauernhöfe
  – Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  – Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG**: Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren**.**
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

Sicherheitsinformationen

- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

  Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

Sicherheitsinformationen

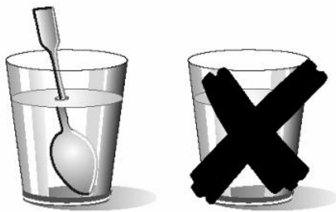
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes“.

WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.
- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

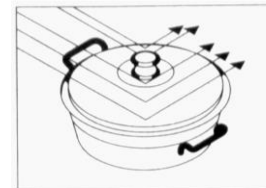
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

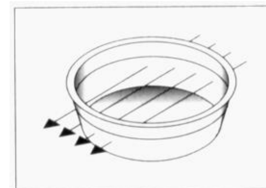
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

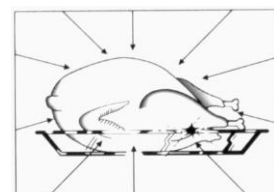
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



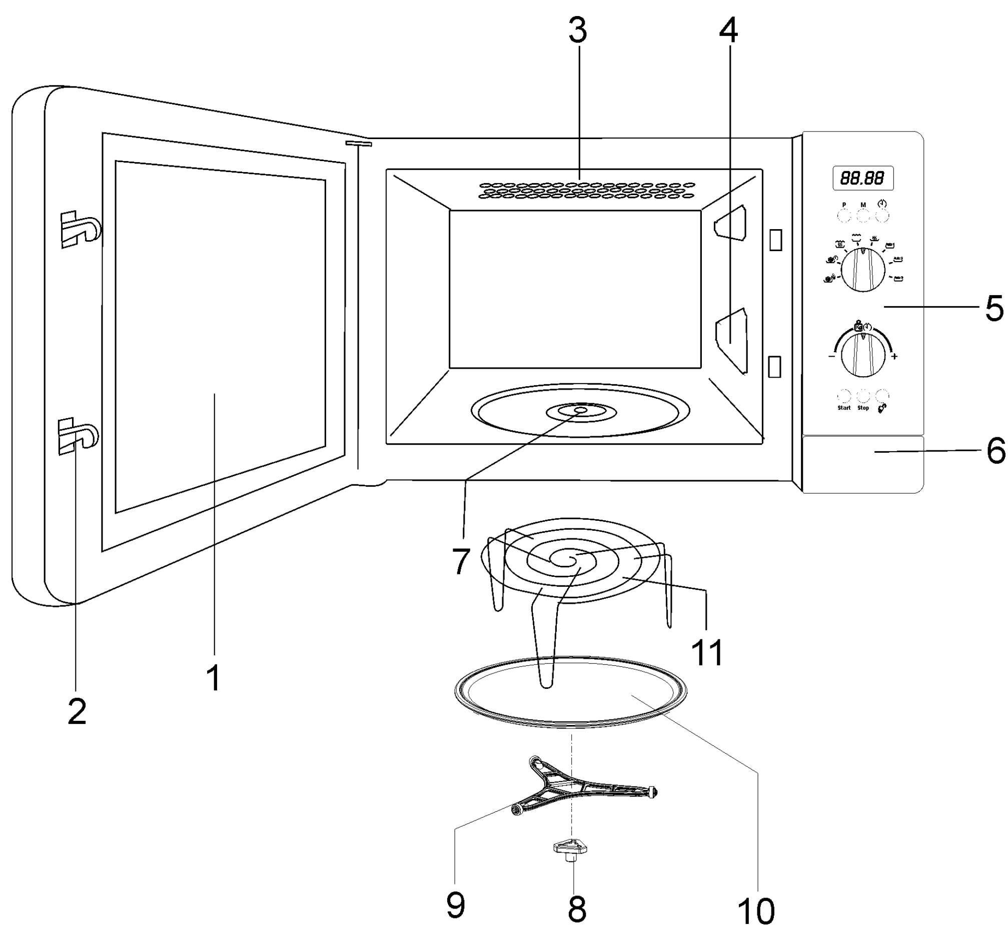
... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gerätebeschreibung



1. Tür mit Sichtfenster

2. Sicherheitsverriegelung

3. Glimmerdeckel

4. Quarzgrill

5. Bedienblende

6. Türöffnungstaste

7. Drehtellermitnehmer

8. Drehtellermitnehmer

9. Drehteller-Führungsring

10. Drehteller

11. Rost

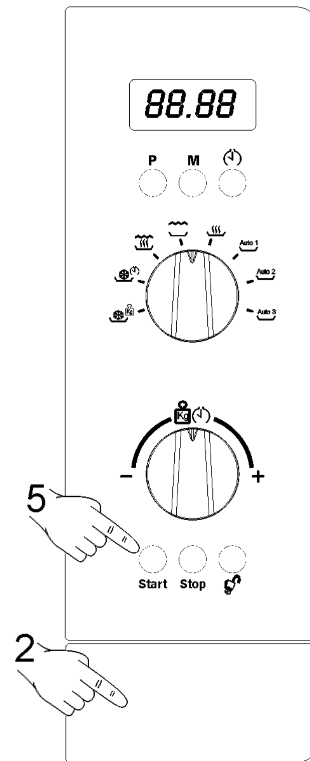
Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

1. Schlieβen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **TÜRÖFFNUNGSTASTE**.

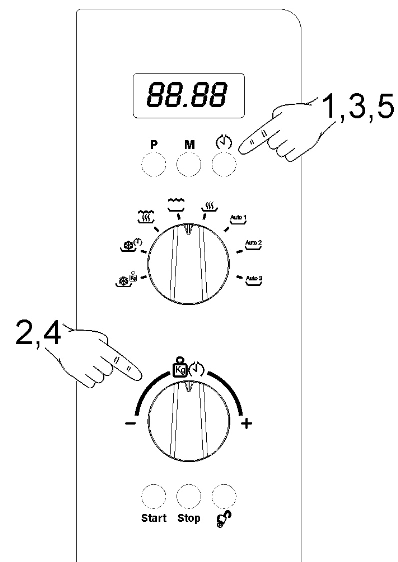
   Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäβ mit den Speisen auf den Drehteller.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schlieβen Sie die Tür und drücken Sie die **START-Taste**.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt. Das Display zeit die noch verbleibende Restzeit an.



Einstellen der Uhr

1. Ohne dass der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie die **UHR-Taste** bis die Ziffern blinken.
2. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie den **Drehknopf** drehen.
3. Drücken Sie erneut die Taste **UHR** und stellen Sie die Minuten ein.
4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie den **DREHKNOPF** drehen.
5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste **UHR**.

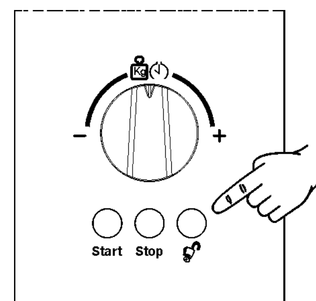
WICHTIGER HINWEIS: damit die Uhranzeige nicht erscheint drücken Sie die Taste UHR. Damit es wieder erscheint drücken Sie erneut die Taste.



Sicherheitssperre

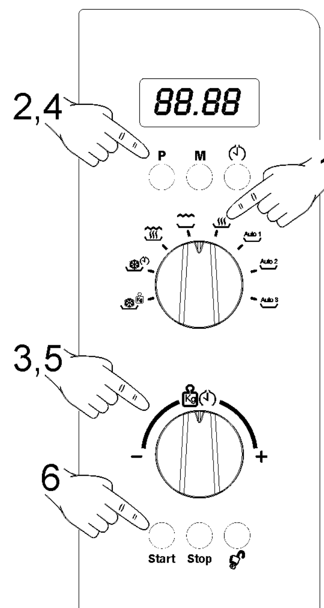
Um die Sicherheitssperre zu aktivieren bzw. deaktivieren drücken Sie die entsprechende Taste 3 Sekunden lang, nur wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist.

In diesen Fall bleiben alle Funktionen inaktiv und auf dem Display kommen, entsprechend für jede Ziffer, 4 horizontale Striche vor. Die Punkte blinken weiterhin.



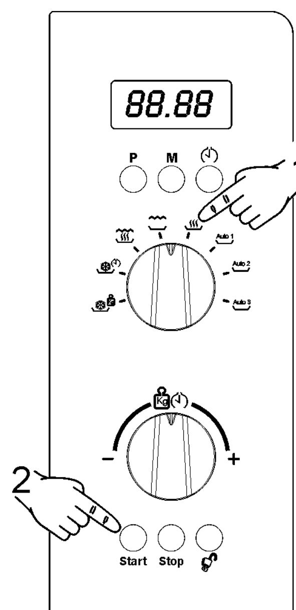
Bedienungsanleitung

Funktion: Mikrowelle



1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position ♨.
2. Drücken Sie die **P**-Taste (wenn Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen mit einer Leistung von P04).
3. Geben Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
4. Drücken Sie die **P**-Taste.
5. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
6. Drücken Sie die **START-**Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Schnellstart



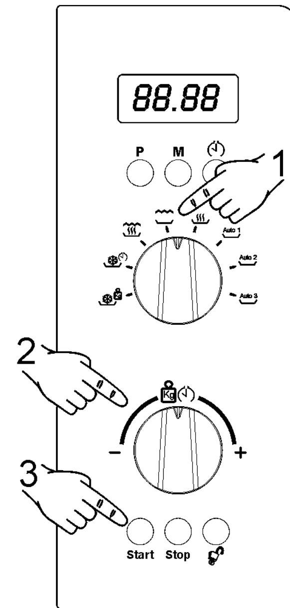
Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Erwärmen von Lebensmitteln mit einem hohen Flüssigkeitsanteil, wie zum Beispiel Wasser, Kaffe, Tee oder nicht dickflüssige Suppen.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position ≀≀≀.
2. Drücken Sie die **START-**Taste. Der Ofenbetrieb mit Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung beginnt für 30 Sekunden.
3. Falls Sie die Betriebsdauer erhöhen möchten, drücken Sie erneut die **START -**Taste. Bei wiederholtem Drücken dieser Taste wird die Betriebsdauer um jeweils 30 Sekunden erhöht.

Bedienungsanleitung

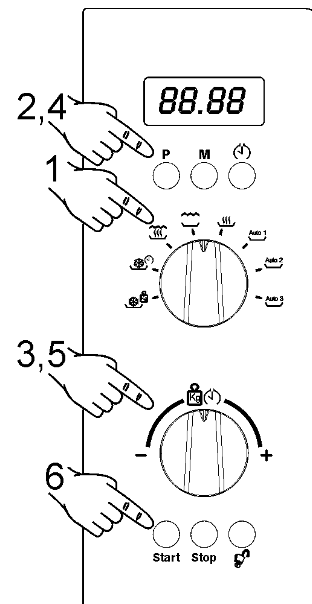
Funktion: Grill

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf .
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.



Funktion: Mikrowelle + Grill

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position .
2. Drücken Sie die **P**-Taste (wenn Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen mit einer Leistung von P04).
3. Geben Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
4. Drücken Sie die **P**-Taste.
5. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
6. Drücken Sie die **START**-Taste. Der Ofenbetrieb beginnt, in der Anzeige wird die ablaufende Zeit angezeigt.



Bedienungsanleitung

Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

1. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position ❄kg.

2. Geben Sie das gewünschte Programm durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.

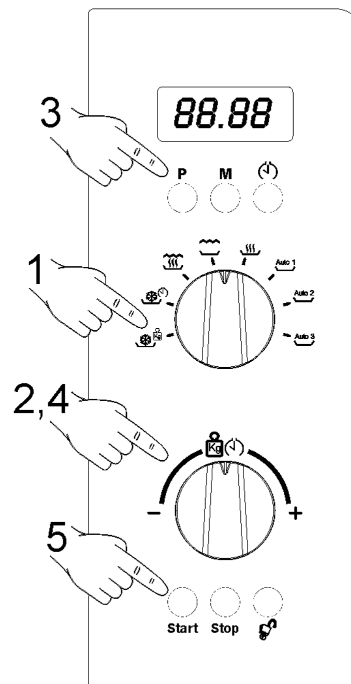
Programm	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)	Wartezeit (min)
Pr 01	Fleisch	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 02	Fisch	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 03	Geflügel	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
Pr 04	Obst	0,2 – 0,5	2 – 13	5 – 10
Pr 05	Brot	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

3. Drücken Sie die **P**-Taste.

4. Geben Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.

5. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

6. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display turn blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.



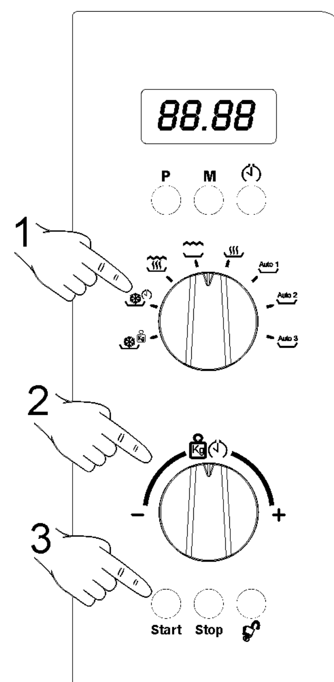
Auftauen nach Zeit (Manuell)

1. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position ❄⊕.

2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beide Richtungen ein.

3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display turn blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.



Bedienungsanleitung

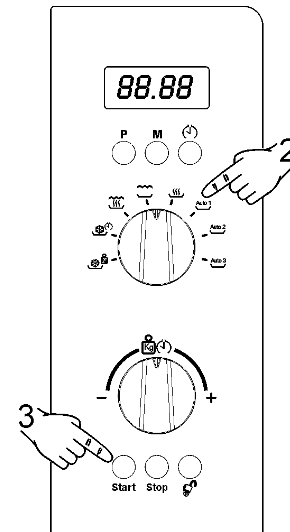
Spezialfunktionen

Spezialfunktion: *F1* (500g Kartoffel kochen)

1. Legen Sie die Kartoffel (ca. 500 g) mit ein wenig Wasser in ein Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr ein, und stellen Sie es auf den Glasteller ins Gerät.

2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 1**.

3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an (10 Min.).



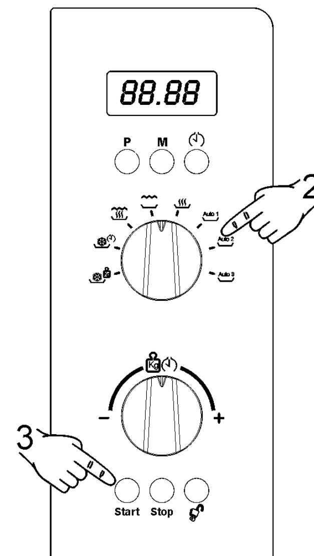
Spezialfunktion: *F2* (Brat-/Schmorgerichte)

1. Geben Sie das Brat-/Schmorgericht (zum Beispiel: Kohl, geschmortes Hähnchen) in ein Behältnis, decken Sie dieses ab und stellen Sie es auf das Backblech.

2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 2**.

3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an (19 Min.).

4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display turn blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.

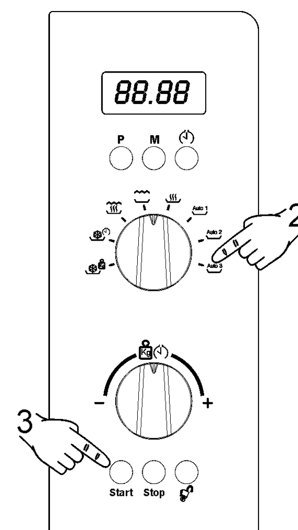


Spezialfunktion: *F3* (Kartoffelauflauf)

1. Kartoffelauflauf von 1000 g rohen Kartoffeln.Den Auflauf in eine Schlüssel geben (Durchmesser ca. 25-26 cm) und auf den Glasteller ins Gerät stellen.

2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 3**.

3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an (10 Min.).



Bedienungsanleitung

Funktion Speicher

Mit dieser Funktion, „**M**“, lassen sich häufig verwendete Parameter speichern (Dauer und Leistung). Es gibt drei unabhängige Speicher für die Hauptfunktionen Mikrowelle „“, Grill “ ” und Mikrowelle + Grill „ ”.

Speichern:

1. Drehen Sie den Wählschalter auf die Position “ ”, “ ” oder “ ”..

2. Drücken Sie die Taste **P**.

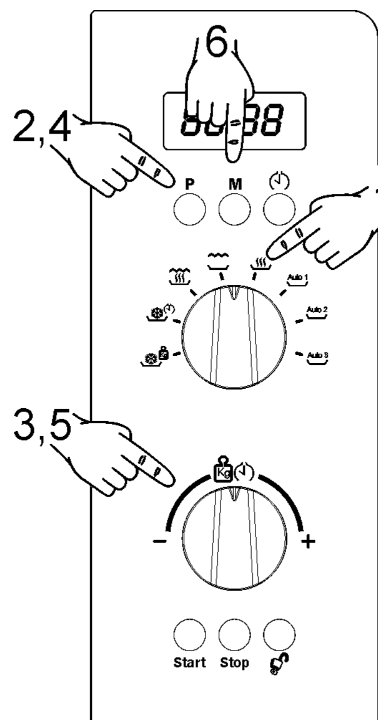
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung ein, indem Sie den **DREHKNOPF** entweder in die eine oder in die andere Richtung drehen (nur bei den Funktionen Mikrowelle „” oder Mikrowelle + Grill „ ”).

4. Drücken Sie die **P**-Taste.

5. Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein, indem Sie den **DREHKNOPF** entweder in die eine oder in die andere Richtung drehen.

6. Halten Sie die **M**-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um die gewählten Parameter zu speichern. Wenn der Speichervorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden „MEM“.

7. Wenn Sie direkt im Anschluss ein Gericht mit den gespeicherten Parametern zubereiten möchten, drücken Sie die **START**-Taste und der Ofenbetrieb beginnt.

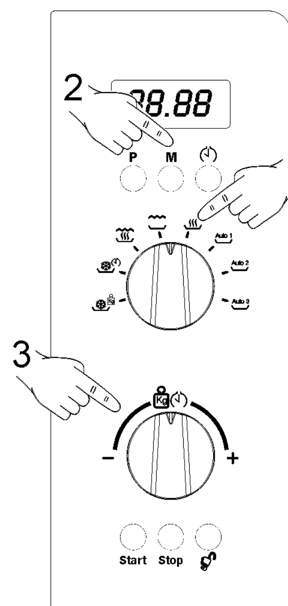


Verwendung des Speichers:

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position “ ”, “ ” oder “ ”.

2. Drücken Sie die „**M**“-Taste. Die gespeicherten Parameter werden verwendet (Leistung und Dauer).

3. Drücken Sie die **START-**Taste, um den Betrieb zu starten.



Bedienungsanleitung

Während des Betriebs...

Während des Betriebs können Sie die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall:

- WIRD DER BETRIEB DES MIKROWELLEN-HERDES SOFORT UNTERBROCHEN;
- Die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

1. Die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
2. Durch Betätigen des Funktionswahlschalters eine andere Funktion wählen;
3. Durch Drehen der Zeitschaltuhr die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.
4. Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät wieder beginnt zu arbeiten.

Unterbrechung der Funktion

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die **STOP**-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem **Display** erscheint die Uhrzeit.

Programmende

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt **„End“** an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.

Nach dem Programmende ist es möglich das der Ventilator noch eine weile in Betrieb bleibt. Der Ventilator schaltet sich automatisch nach einer bestimmten Zeit aus. Während der Ventilator in Betrieb ist leuchtet die Garraumlampe.

Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht	Auftaudauer	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
4. Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden. **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
10. Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallklipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
11. Auftauflüssigkeit u.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
12. Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegeben Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speiseart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zwischendurch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
   - doppelte Menge - doppelte Zeit
   - halbe Menge - halbe Zeit
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wird.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot,** Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Alkoholische Getränke** dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits-zugabe	Leistung (Watt)	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl Brokkoli Champignons, Pilze	500 300 250	1/8 l 1/8 l keine	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Erbsen & Karotten, gefrorene Karotten	300 250	½ Tasse 2-3 Essl.	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800	5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika Porree/Lauch	250 250	Keine ½ Tasse	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800	6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800	8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	640	10-12	3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden.
Fisch im Ganzen	800	800 320	3-5 10-12	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Funkenüberschlags, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle normal.
2. Bedingt durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills, ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, nach den ersten Benutzungen verformt und goldgelb anläuft.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm vom Boden installiert werden.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Während einer länger dauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände aufgrund des Thermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Wichtig: Wenn die Speisen in Gefäßen gegrillt oder überbacken werden, müssen diese für den Grillbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!
7. Beim Grillen können Fettspritzer an den Heizkörper gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
8. Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle

Gericht	Menge (g)	Grilldauer (min.)	Tipps/Hinweise
Fisch			
Goldmakrelen Sardinen/Rötlinge	800 6-8 Stck.	18-24 15-20	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden und mit Gewürz bestreichen.
Fleisch			
Bratwurst	6-8 Stck.	22-26	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgefroren	3 Stck.	18-20	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 Stck.	1½-3	Bräunung beobachten.
Belegte Toast überbacken	2 Stck.	5-10	Bräunung beobachten.

Grill 2 Minuten vorheizen. Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Grillrost gearbeitet. Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig. Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel eingestochen wurden.

Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln

Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke. Flache Fleischstücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals. Fische legen Sie am besten immer Kopf an Schwanz auf den Grillrost.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill

Die Kombination Mikrowelle mit Grill ist ideal für das schnelle Garen und gleichzeitige Bräunen von Fleisch oder Geflügel. Außerdem eignet sie sich auch zum Überbacken und gleichzeitigen Garen von Aufläufen und Gratins.

Mikrowelle und Grill sind abwechselnd in Betrieb. So gart die Mikrowelle von innen heraus und der Grill sorgt für eine knusprige Bräunung.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Dauer (min.)
Kartoffelgratin	800g	flache Auflaufform	800	20-22
Lasagne	ca. 800	flache Auflaufform	800	15-20

Wichtig! Für den Kombibetrieb muss das Geschirr sowohl für den Grillbetrieb als auch für den Mikrowellenbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!

Die angegebenen Zeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig.

Reicht die Bräunung nicht aus, im Anschluss das Gericht mit Grillbetrieb ca. 5 bis 10 Min. nachbräunen lassen.

Lassen Sie vor allem Aufläufe, Gratins und Geflügel 3 bis 5 Min. nachgaren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann.

Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Drehteller gearbeitet.

Die Tabellen gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einsetzen in den kalten Garraum (Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig).

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas-oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Geschirrart / Betriebsart	Mikrowellenbetrieb: Auftauen / Erwärmen	Mikrowellenbetrieb: Garen	Grillbetrieb	Kombibetrieb
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja	nein	nein
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
glasiert	ja	ja	nein	nein
nicht glasiert	nein	nein	nein	nein
Kunststoff-Geschirr 2)				
hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Kunststoff-Folien 3)				
Frischhaltefolie	nein	nein	nein	nein
Mikrowellenfolie	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Alufolie	ja	nein	ja	nein
Aluschalen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehörteile (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstechen, Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.
4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum:

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

   Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

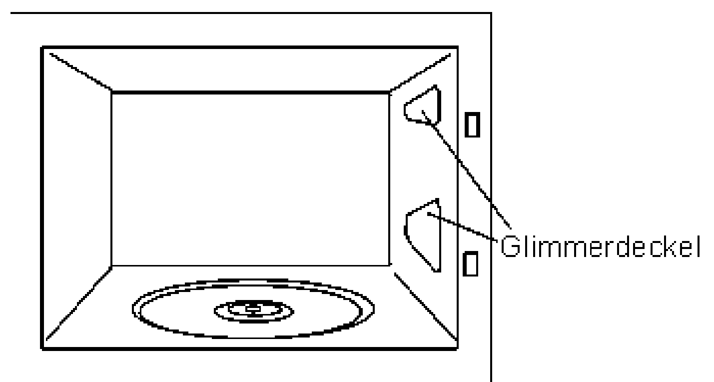
   Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Glimmerdeckel:

Die Glimmerdeckel müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an den Deckeln, können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Deckel regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Deckel nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 ----------160 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten.
		P 02 ----------320 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis. Schnelles Auftauen.
		P 03 ----------480 W	Schmelzen von Butter. Erwärmen von Babynahrung.
		P 04 ----------640 W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln. Schonendes Garen und Erhitzen. Erhitzen und Garen von kleinen Mengen. Erwärmen von empfindlichen Speisen.
		P 05 ----------800 W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten.
	Mikrowelle + Grill	P 01 ----------95 W	Überbacken von Toast.
		P 02 ----------135 W	Grillen von Geflügel und Fleisch.
		P 03 ----------170 W	Garen von Aufläufen und Gratins.
		P 04 ----------200 W	Zubereiten von Hackbraten.
		P 05 ----------230 W	Kartoffelgratin.
	Grill	---	Speisen grillen.

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung. .... Siehe: Typenschild
- Sicherung.. 12 A / 250 V
- Eingangsleistung.. 1200 W
- Grillleistung. .... 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung. .... 800 W
- Mikrowellenfrequenz. .... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). .... 595 × 390 × 325 mm
- Innenabmessungen (B×H×T). .... 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen... 18 l
- Gewicht .... 18,6 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und Trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine Starkriechenden Mittel verwenden.

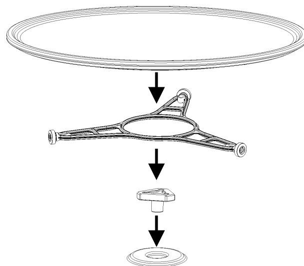
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an die Quelle-Verkaufsstelle.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Den Drehteller-Führungsring in die Mitte des Garraums geben und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehteller-Führungsring müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51
E-mail : novy@novy.be
http://www.novy.be

France: Tél: 0320.940662
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771

1831251-a